

PERLE DE TUTIAC CRÉMANT BRUT BLANC

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Perle de Tutiac est un Crémant de Bordeaux offrant une robe jaune or avec des reflets brillants. La bulle est fine avec une mousse persistante. Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torréfaction. La structure en bouche est caractéristique des crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive. Finale longue et fruitée. Servir entre 5 et 8 degrés.

Accords mets et vins

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Muscadelle, Sémillon, Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : Crémant de Bordeaux

Couleur : Blanc

Domaine : Les Vignerons de Tutiac

Caractéristiques

Cépage : 50% Cabernet, 30% Sémillon, 20% Muscadelle

Vendange : Manuelle en clayettes

Vinification : Méthode traditionnelle, seconde fermentation en bouteille

Elevage : 12 mois

Dégustation

Robe : La robe est jaune or avec des reflets brillants

Nez : Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torréfaction.

Bouche : La structure en bouche est caractéristique des crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive.

Finale : Finale longue et fruitée

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vignerons des deux rives de la Gironde unis par la vie, le vin et notre esprit fraternel de coopération. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins.

